

Anleitungen für Kuchenmaschinen



Modell: TGMH

Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig vor dem Gebrauch

Katalog

1. Produkt-Einführung	2
2. Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitsvorkehrungen	3
3. Methode verwenden .	4
4. Behandlung von Fehlern .	6
5. Wichtige Vorbehalte	6
6. Drei Standardgarantien	7

Einführung in die Produktion

Sehr geehrte Benutzer der Haoyu Multifunktions–Kuchenpoliermaschine:

- Wählen Sie die Haoyu Multifunktions–Kuchengießmaschine

Um dieses Gerät besser bedienen zu können, lesen Sie bitte den folgenden Inhalt und stellen Sie sicher, dass Sie die Bedienung des Produkts beherrschen, vielen Dank.

- Wichtig: Unsere Spezialteile und Zubehörteile wurden speziell entwickelt und gekauft und sind unter allen Umständen für Ihr Gerät geeignet. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die empfindlichen Teile, nicht von der Firma hergestellt wurden, nicht von der Firma geprüft und anerkannt wurden und dass die Firma nicht für deren Anwendbarkeit und Sicherheit garantieren kann. Das Unternehmen haftet nicht für Schäden an der Maschine, die durch die Verwendung von nicht vom Unternehmen hergestellten Anbauteilen verursacht werden. Diese Beschreibung enthält Einzelheiten zur Verwendung, Installation, Wartung und Instandhaltung der multifunktionalen Kuchengießmaschine, damit Sie dieses Produkt besser nutzen können.

Die Anleitung sollte ordnungsgemäß aufbewahrt und so platziert werden, dass sie bei Bedarf schnell entnommen werden kann. Das Werksprodukt kann geringfügig von dieser Anleitung abweichen, was jedoch den Inhalt der Anleitung nicht beeinträchtigt. Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitsvorkehrungen

1. Wenn die Anweisungen mit der tatsächlichen Sicherheit kollidieren, befolgen Sie bitte die Sicherheitsregeln, und wenn Sie nicht in der Lage sind, das spezifische Problem zu bestimmen, kontaktieren Sie bitte das Unternehmen.

2. Stecken Sie den Netzstecker richtig herum in die Steckdose.

3. Berühren Sie das Netzteil nicht mit nassen Händen oder anderen nassen Gegenständen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

4. Dieses Produkt darf nur an eine 220-V-Stromversorgung angeschlossen werden. Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose des Geräts mit einem Erdungsdraht ausgestattet ist, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

5. Wenn das Produkt ausfällt, kontaktieren Sie das Unternehmen für die Wartung für die persönliche Sicherheit der Kunden.

6. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass der Stecker der Steckdose in Ordnung ist.

7. Es ist verboten, Wasser in das Gerät zu gießen, um Feuer, Stromschlag, Produktschäden und andere Unfälle zu vermeiden.
8. Staub oder Flecken auf dem Produkt müssen vor der Verwendung gereinigt werden.
9. Tauschen Sie die Teile nicht aus, wenn das Gerät läuft, um Verletzungen zu vermeiden. 10. Dieses Produkt muss auf einem glatten Arbeitstisch verwendet werden.
11. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, halten Sie sich immer vom Wasser oder nassen Stellen fern und ziehen Sie den Netzstecker.
12. Sollten Sie während der Benutzung des Geräts einen ungewöhnlichen Geruch, ungewöhnliche Geräusche, übermäßige Erhitzung, Rauch oder andere ungewöhnliche Bedingungen feststellen, schalten Sie bitte sofort die Stromversorgung aus und wenden Sie sich an das Unternehmen, um das Gerät zu reparieren.

Methode verwenden

Schritt 1: Legen Sie den Tortenboden in die Mitte der Maschine. Halten Sie den Spatel in einem angemessenen Abstand zum Kuchen (6~8mm) und beginnen Sie, die Sahne auszudrücken.

Schritt 2: Drücken Sie die Sahne aus und schaben Sie die überschüssige Sahne vom Messer ab.

Schritt 3: Das horizontale Messer leicht drehen (einen halben Kreis oder so), es gibt Ränder und Ecken.

Schritt 4: Lassen Sie die Maschine laufen, um die überschüssige Sahne abzuschaben und das vertikale und horizontale Messer zu entfernen.

Ausführliche Betriebsanleitung:

Erstens: Es gibt eine Skala auf der Drehscheibe, entsprechend 4–12 Zoll von der kleinsten bis zur größten, wie acht-Zoll-Kuchen Embryo auf der acht-Zoll-Grad, kann nur die Skala zu decken.

Zweitens: Führen Sie das horizontale und das vertikale Messer richtig an den Tortenboden heran (in der Regel 7–8 mm, je nachdem, wie das Geschäft die Dicke der Creme einschätzt), und drehen Sie den Drehteller leicht von Hand, um eine gleichmäßige Dicke sicherzustellen.

Drittens: Geben Sie die Creme in den Spritzbeutel und drücken Sie die Creme mit einer empfohlenen Geschwindigkeit von 60–80 von der Oberfläche ab.

Viertens: Kratzen Sie die überschüssige Creme auf dem horizontalen Messer und dem vertikalen Messer ab, drehen Sie das horizontale Messer nach und nach (verboten Sie zu schnell), die Spachtelmaschine, die sich weiter dreht, entfernen Sie das horizontale Messer, das vertikale Messer, der Vorgang ist abgeschlossen! Heben Sie es mit zwei Spateln ab!

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Wischmaschine entschieden haben. Um Ihnen einen besseren Service bieten zu können, bitten wir Sie, diese Anleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durchzulesen und für die künftige Wartung und Pflege aufzubewahren.

Störungsbeseitigung:

Bevor Sie eine Reparaturanfrage stellen, überprüfen Sie bitte die folgenden Punkte:

1. das Gerät funktioniert nach dem Einschalten nicht

Prüfen Sie, ob die Stromversorgung funktioniert und ob die Steckdosen in gutem Zustand sind.

2. Anhalten der Maschine während der Arbeit

Überprüfen Sie die Sicherung unter der Maschine (bitte trennen Sie zuerst die Stromversorgung). Die Sicherung beträgt 5A.

3. Wenden Sie sich in den folgenden Fällen rechtzeitig an den Betreiber oder Hersteller:

(A) Die Maschine ist schnell und langsam. (B) die Maschine hat nur eine hohe Geschwindigkeit, aber keine niedrige Geschwindigkeit

Wichtige Vorbehalte

Die Steckdose muss mit einem guten Erdungsdraht ausgestattet sein, um sicherzustellen, dass das Gerät über die Steckdose gut geerdet ist. Wenn es nicht oder nicht vollständig geerdet ist, kann es zu einem Stromschlag kommen. Das Erdungskabel sollte nicht mit der Gasleitung, der Wasserleitung, dem Blitzableiter oder dem Telefonerdungskabel verbunden werden. Nach der Installation von Elektrogeräten sollte eine Leckageprüfung durchgeführt werden.

Drei Standardgarantien

1. Drei Standardgarantien

1. Dieses Produkt ist ab dem Kaufdatum 1 Jahr lang wartungsfrei.
2. Während der kostenlosen Garantiezeit hat das Unternehmen das Recht, die Garantieleistung zu verweigern und die Gebühr für die Wartungskomponente sowie die Servicegebühr in den folgenden Fällen zu berechnen;
 - A. Produktfehler, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung durch den Benutzer verursacht werden;
 - B. Verbrennungsunfall, verursacht durch Blitzschlag oder unsachgemäße Installation;
 - C. Beschädigung des Etiketts oder unbefugte Demontage des Geräts zu Wartungszwecken.
 - D. Bitte verpacken Sie die reparierten Produkte ordnungsgemäß und transportieren Sie sie.
Sollte es während des Transports zu Schäden oder Verlusten kommen, ist unser Unternehmen dafür nicht verantwortlich. Die Originalverpackung sollte für die Garantie zurückgeschickt werden, und bitte bewahren Sie den äußeren Karton und den inneren Schaumstoffkarton auf.
 - E. Das Unternehmen behält sich das Recht der endgültigen Auslegung vor und wird uns nicht benachrichtigen, wenn eine Änderung eintritt.

